

DU SUCHST EINEN JOB? SCHAU DOCH MAL BEI UNS VORBEI!

Bolero[®]

KÜCHENCHEF (M/W/D)

VOLLZEIT

Das erfolgreiche Gastronomie-Konzept besteht aus bisher 7 Restaurants und begeistert seit fast 30 Jahren alle Altersklassen mit raffinierten Cocktails und wertiger Küche vom amerikanischen Kontinent.

Für unseren Expansionskurs suchen wir Gastronomen mit Persönlichkeit und Leidenschaft!

DEIN CHEF ERWARTET:

- Teamführung und Motivation im Sinne eines modernen Leaders
- Zusammenarbeit mit der Serviceleitung
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Kostenbewußtes Warenbestellwesen
- Tägliches Mis-en-Place
- Zubereitung und Kochen der Speisen unter Einhaltung des Bolero Qualitätsstandards
- Pflegerischer und kostenbewußter Umgang mit Ware und Equipment
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Warenkontrolle und Lagerung nach den gesetzlichen Richtlinien
- Verantwortung im geschmacklichen und optischen Qualitätsmanagement der zubereiteten Speisen
- Regelmäßige Inventuren

DEIN CHEF BIETET:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einer expandierenden Systemgastronomie
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung
- Freiraum für Ideen in einem attraktiven und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld
- Interessante Herausforderungen und Karrieremöglichkeiten
- Regelmäßige Schulungen- und Weiterbildungen

DU BIST UND HAST:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung als Koch
- Jemand der selbstständig arbeiten kann und unter Belastung immer noch Spaß an seinem Beruf hat
- Teamfähig
- Zuverlässig, flexibel und pünktlich
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Jung an Jahren oder im Herzen jung geblieben und möchtest mit Leidenschaft für uns und unsere Gäste da sein

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann schicke Deine Unterlagen unter Angabe Deiner frühestmöglichen Verfügbarkeit und Deiner Gehaltsvorstellung an:
giessen@bolero.bar

bolero.bar

